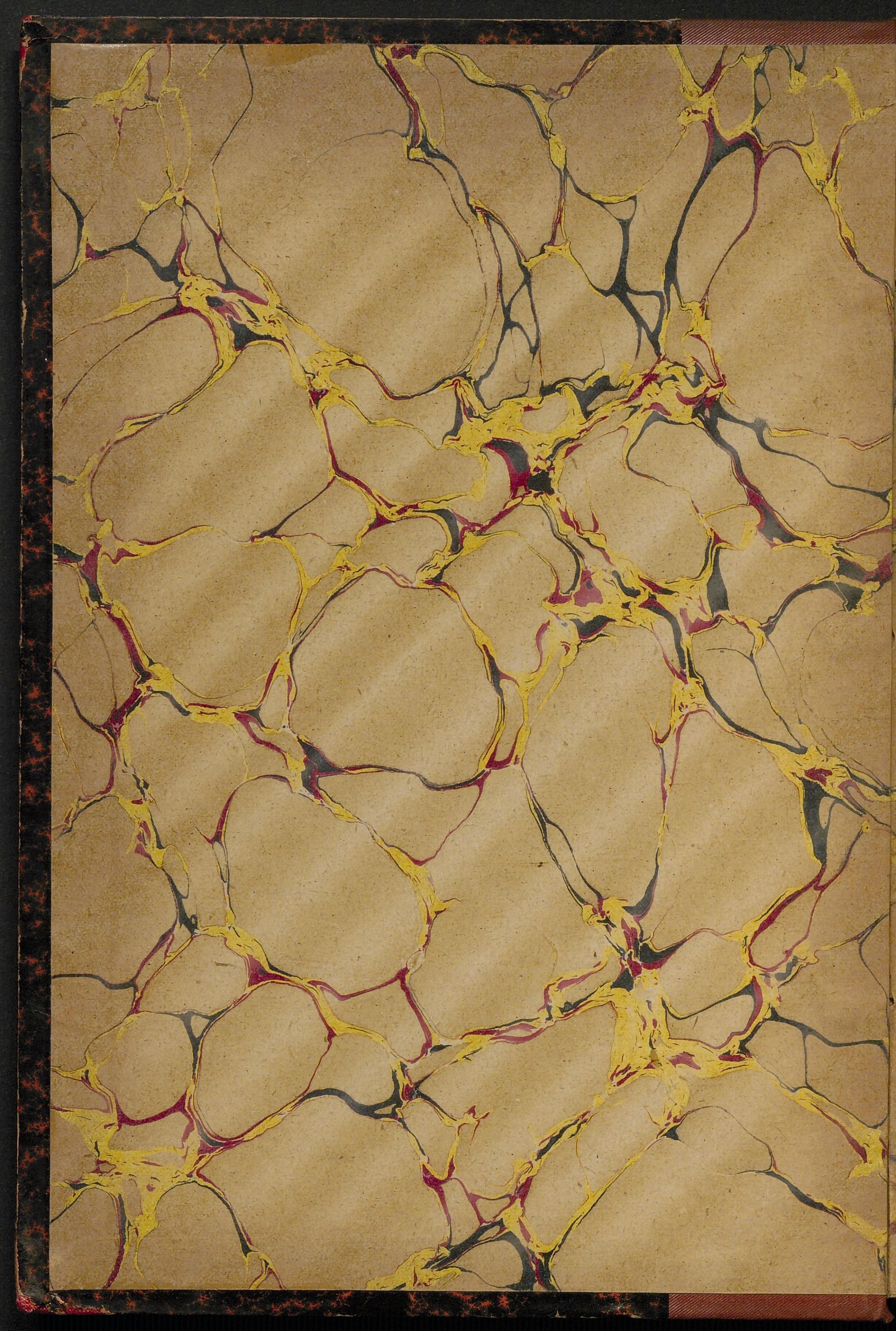
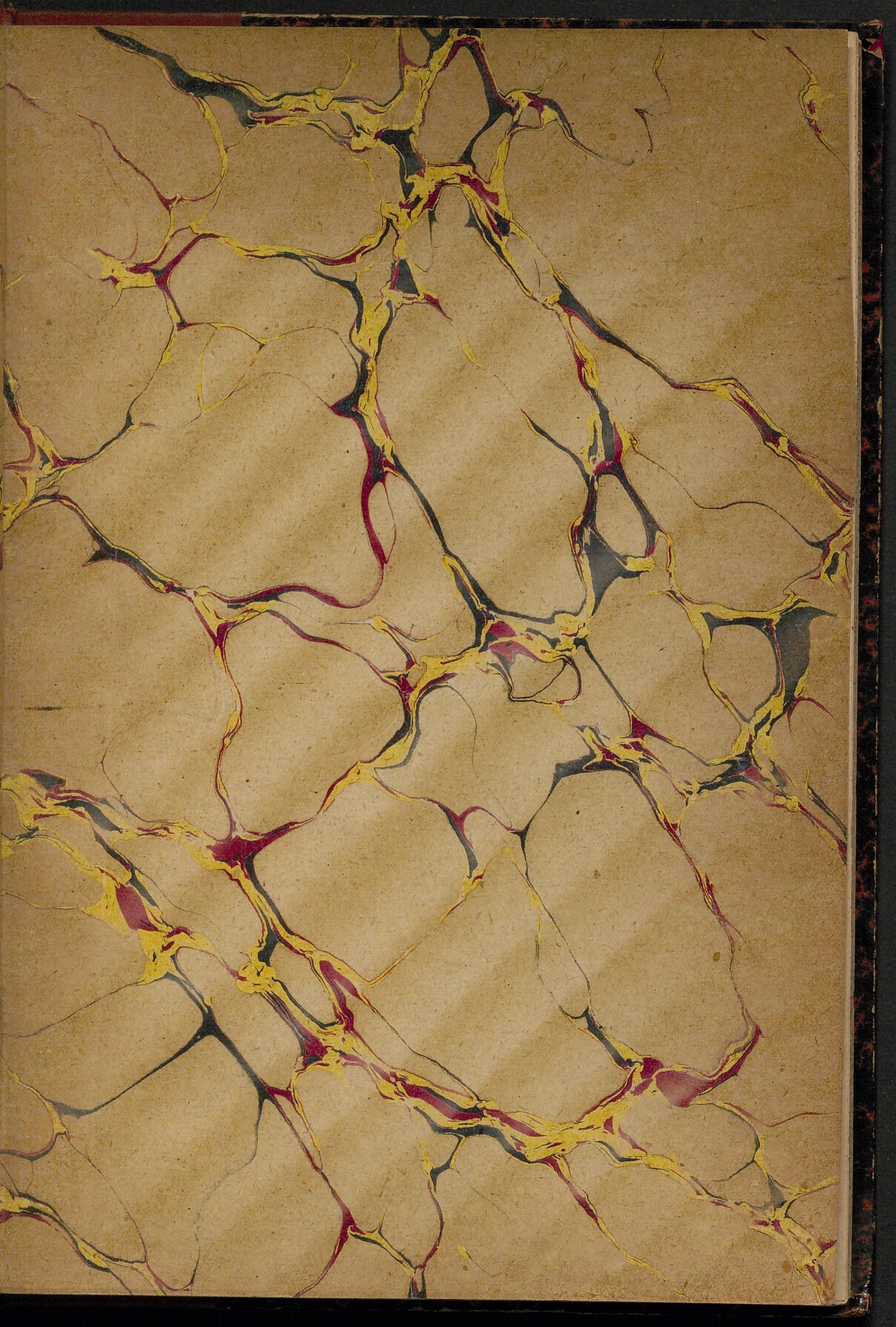
L'ART
D'ACCOMMODER
LE
POISSON

SG







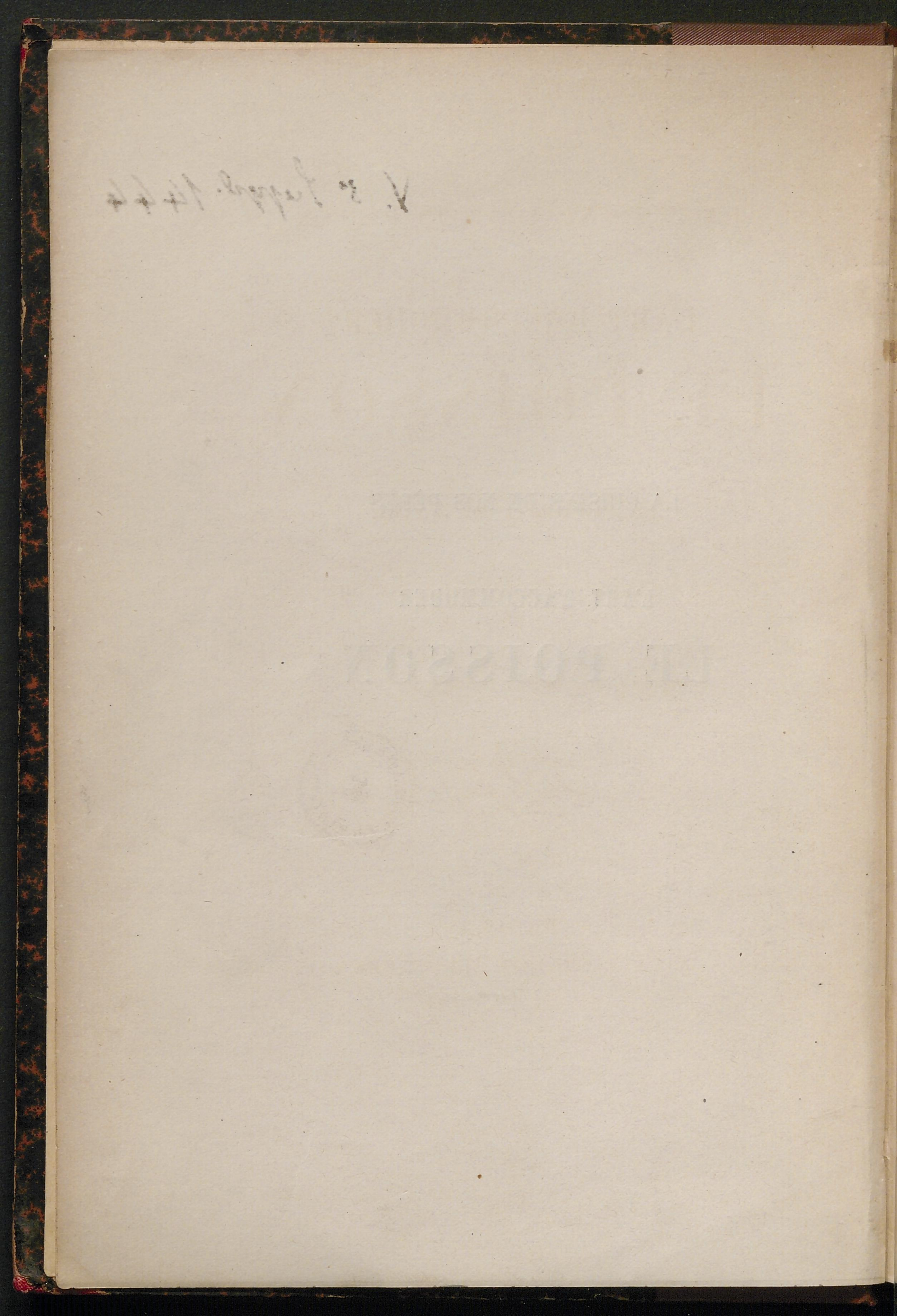


LA CUISINE DE NOS PÈRES

---

L'ART D'ACCOMMODER

# LE POISSON



LA CUISINE DE NOS PÈRES

---

# L'ART D'ACCOMMODER
# LE POISSON

SUIVANT

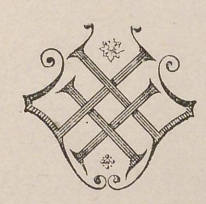
LES PRINCIPES DE VATEL

ET

DES GRANDS OFFICIERS DE BOUCHE

---

*Trois cents Recettes*





PARIS

A LA LIBRAIRIE ILLUSTRÉE

7, RUE DU CROISSANT, 7

—

# BASES DE LA CUISINE

---

## SERVICE GRAS

*Sauces, bouillons, consommés, jus, essence, coulis, glaces, gelées, court-bouillons, fritures, marinades, grillades, saumure, blanc, beurre, etc.*

### BOUILLON

On fait bien écumer une pièce de bœuf, avec jarret de veau, poule et perdrix.

On ajoute ensuite des légumes.

Quand la viande est bien cuite, on passe le bouillon ; on le laisse reposer et on le repasse une seconde fois.

## BOUILLON A LA DILIGENCE

On coupe en tranches minces une rouelle de veau, une pièce de bœuf.

On ajoute des légumes, du jambon et du lard.

On fait suer le tout et un peu glacer sur un feu moyen.

On le mouille d'eau bouillante.

On passe.

## BOUILLON DE CONSOMMÉ

On proportionne la quantité de chaque viande qu'on y met aux ragoûts et aux sauces auxquels on veut donner du corps.

On met dans une marmite tranches de jambon, de bœuf, rouelle de veau, poule ou coq.

On fait suer le tout et un peu glacer.

On mouille avec du bouillon.

On laisse bouillir longtemps à petit feu.

On passe.

## AUTRE BOUILLON DE CONSOMMÉ

On en peut faire un avec tous les débris de viande qu'on travaille pour le repas, comme carcasses de volailles, de gibier, ailerons, pattes, rognures, légumes.

On le fait comme le précédent; on peut y ajouter un peu de vin blanc.

## JUS DE BŒUF

On coupe mince de la tranche de bœuf, que l'on met dans une casserole sur des zestes de racines et d'oignons; on y ajoute deux cueillerées de bouillon gras.

On fait suer sur un feu moyen jusqu'à ce que la viande soit attachée suffisamment pour donner couleur au bouillon que l'on y met ensuite.

## JUS DE VEAU

On met dans le fond d'une casserole un peu de lard, une tranche de jambon, une rouelle de veau en tranches.

Sur le veau, un peu de carottes, panais et tranches d'oignons.

On finit comme pour le précédent.

## JUS A LA HÂTE

On met du bouillon un peu gras dans une casserole.

On le fait réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il ait formé un gratin coloré.

On le mouille de bouillon.

# ESSENCE

On fait suer et un peu glacer tranches de jambon, rouelle de veau, quelques zestes de racines, oignons.

On mouille de bouillon, on laisse bouillir une heure à petit feu et on passe.

On se sert de cette *essence* pour donner du corps à ce que l'on veut, quand on n'a pas de *consommé*.

## A TOUS METS

On fait infuser sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, dans un pot de terre bien couvert, une once de graine de moutarde concassée, une demi-once de poivre noir, une pincée de gingembre, un clou de girofle, le tout en poudre, quatre onces de sel, basilic, quatre feuilles de laurier, douze échalotes, une écorce de bigarade séchée, le jus de deux citrons, du verjus, un demi-setier de vin blanc, un verre de vinaigre blanc, un demi-verre de bouillon.

On passe dans un linge.

On s'en sert pour relever les sauces qui ont besoin d'acide.

Elle se garde longtemps, si on la tient dans un endroit chaud.

## COULIS OU BLOND DE VEAU

On met dans le fond d'une casserole un peu de lard, tranches de jambon, rouelle de veau, un peu de racines et d'oignons.

On fait cuire le tout jusqu'à ce qu'il se forme dans le fond un caramel de couleur cannelle : on le mouille de bouillon, on y ajoute un roux de farine et du jus jusqu'à ce qu'il ait de la couleur, on y met champignons, un bouquet de fines herbes, on le fait bouillir deux heures à petit feu, on le dégraisse souvent; on ôte la viande et on la passe à l'étamine sans expression.

Pour être bien fait, il faut qu'il soit d'un blond clair et vif, de l'épaisseur d'une crème double.

On le fait encore différemment :

Quand le caramel est formé, on ôte la viande, on fait le roux de farine sans le caramel, avec le beurre qu'il faut, on le mouille comme le précédent, on remet la viande et on finit de même.

On donne à ce coulis le goût qu'on veut, en en prenant une petite partie, que l'on fait bouillir avec ce qui doit lui donner du goût, comme anchois, câpres, morilles, champignons, estragons, etc.

On le repasse à l'étamine pour s'en servir à ce que l'on veut.

## COULIS DE VOLAILLE, DE GIBIER

### OU DE POISSON

Toutes sortes de viandes et de poissons sont propres à faire des coulis.

Ils se font comme le précédent, on y met du veau et un peu de jambon.

Le goût de la volaille, de gibier ou de poisson dont on fait le coulis doit y dominer.

## COULIS D'ÉCREVISSES

On a des coquilles d'écrevisses pilées fin, que l'on délaie dans du consommé chaud, ou une essence.

On le passe à l'étamine avec expression.

Quand on veut s'en servir, on n'a qu'à le faire chauffer sans bouillir.

# TABLETTES

## DE COULIS D'ÉCREVISSES

On passe à l'étamine des coquilles d'écrevisses pilées fin, qu'on délaie avec du consommé.

Il faut que le coulis soit bien lié.

On le met dans un bouillon réduit, pendant douze heures.

On passe, on laisse reposer et on repasse dans une serviette.

On verse le bouillon dans des moules de fer-blanc qu'on laisse huit jours à une chaleur douce.

Quand on veut s'en servir on les fait fondre sur le feu avec un peu de bouillon chaud.

Elles se gardent un an dans un lieu sec enveloppées de papier, dans une boîte.

# GELÉE

On met un jarret de veau dans une marmite, la moitié d'une poule.

On écume bien ; quand le bouillon est fait, on le passe au clair, on le réduit, on l'éclaircit avec un peu de vinaigre à l'estragon ; on ajoute des œufs avec leur blanc, jaunes, coquilles, battus ensemble.

On remue la gelée sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit claire, on la passe dans une serviette.

## COURT-BOUILLON GRAS

On met ensemble dans une marmite un peu de bouillon, racines, oignons, un bouquet, une tranche de bœuf, ou une rouelle de veau, sel et poivre, un quart de vin blanc.

On fait cuire le poisson dedans sur un très petit feu, puis on lui fait quitter la graisse qu'il a prise pour le servir avec la sauce ou le ragoût que l'on veut.

# FRITURES

Il faut un feu clair pour qu'elles deviennent fermes et d'une couleur dorée.

Celles qui languissent sont molles et ont un goût de graisse.

Il faut de la friture neuve pour celles qui sont longues à cuire.

Pour les autres, on peut se servir de la vieille, si elle n'est pas noire.

## MARINADE AU VINAIGRE

On met du beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, estragon, ail, échalotes, zeste de carottes, d'écorces de citron, thym, laurier, basilic, tranches d'oignons, de l'eau, un quart de vinaigre tout ensemble.

On fait tiédir cela en le remuant sur le feu, et on y met ce que l'on veut mariner.

Lorsque ensuite on le veut frire, on l'égoutte, on l'essuie et on le farine.

## MARINADE AU CITRON

On met sur un plat ce qu'on veut mariner, avec beaucoup de jus de citron, sel, gros poivre, quelques ciboules entières.

## MARINADE AUX FINES HERBES

On met sur un plat ce qu'on veut mariner, avec de bonne huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalotes, une pointe d'ail, basilic, le tout haché fin.

Si c'est pour paner, on fait tenir la marinade après, on pane; en faisant cuire sur le gril, on arrose avec le reste de la marinade pour obtenir une couleur dorée.

## GRILLADES

Il y a des grillades qui ont besoin d'être faites à grand feu ; d'autres auxquelles il ne faut qu'un petit feu.

En général, les grillades doivent être servies d'une couleur dorée, également grillées et bien arrosées en cuisant, soit avec le reste de leur marinade, soit avec de bonne huile pour qu'elles ne soient pas desséchées.

## BLANC

On le fait avec de l'eau et du bouillon, beurre manié de farine, tranches de citron sans presser, ou verjus en graisse, du sel.

On le proportionne à ce qu'on y met, on le fait bouillir en le remuant, avant d'y mettre ce qu'on veut.

# SERVICE MAIGRE

*Bouillon, jus, coulis, court-bouillons, marinades, sauces, ragoûts, etc.*

---

## BOUILLON

On met dans une marmite toutes sortes de légumes blanchis avec du bouillon de pois secs, une mignonnette ; les légumes presque cuits, on le colore avec du jus d'oignon.

On se sert de ce bouillon pour mouiller sauces, jus, coulis et ragoûts.

## BOUILLON DE POISSON

On coupe n'importe quel poisson par tronçons, on le fait suer avec beurre, oignons, racines, fines herbes jusqu'à ce qu'il y ait un caramel dans le fond de la casserole ; ensuite, on le mouille de bouillon et on le passe.

## GLACE POUR LES POISSONS

On fait bouillir les extrémités et les arêtes de poissons avec bon bouillon, lequel, passé au clair, on fait réduire en glace.

# COULIS DE POISSON

On prend le poisson qu'on veut, la carpe plus ordinairement, on la coupe par tronçons, on fait suer et un peu attacher avec beurre, tranches de racines et d'oignons; on mouille de jus et bouillon, on y met un roux de farine, vin blanc, un bouquet, champignons.

On laisse bouillir à petit feu, on dégraisse et on passe à l'étamine.

## COULIS A LA REINE

On fait suer comme le précédent sans le laisser colorer, on y met un bouillon clair, on passe, on pile des filets de poisson cuit, amandes douces, jaunes d'œufs durs, on mêle avec de la mie de pain imbibée de bonne crème.

On passe le tout avec le bouillon du coulis en le pressant.

## COULIS D'ÉCREVISSES

Tronçons de carpes sués avec un peu de beurre, oignons, racines, un peu colorés; on mouille de bouillon.

Le coulis fini et passé, on s'en sert pour passer les écrevisses pilées.

# COURT-BOUILLON

## POUR TOUTES SORTES DE POISSONS

On le proportionne à ce que l'on veut faire cuire, on met du bouillon, vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, du beurre, tranches d'oignons, carottes et panais, sel, poivre.

On fait bouillir avec le poisson.

Si le poisson est prompt à cuire, on ne le sert qu'après avoir fait bouillir un moment le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût.

## COURT-BOUILLON BLANC

### POUR LES POISSONS PLATS

On fait une saumure avec de l'eau, beaucoup de sel, toutes sortes de fines herbes, oignons, racines.

On fait bouillir une demi-heure.

On laisse reposer, puis on passe au tamis.

On y met les deux tiers de lait de plus qu'il n'y a de saumure, on y fait mijoter le poisson.

## BEURRE DE PROVENCE

On pile des câpres, des anchois, beaucoup d'ail presque cuit dans de l'eau.

On ajoute un peu de gros poivre et on délaie avec de l'huile, jusqu'à ce que cela forme une sauce un peu liée que l'on met dans le fond du plat pour servir dessus ce que l'on veut.

## BEURRE D'ÉCREVISSES

On le fait avec des coquilles d'écrevisses pilées très fin que l'on fait revenir pendant une heure avec d'excellent beurre, sur un feu très doux, en remuant souvent.

On passe avec pression.

On se sert du beurre d'écrevisses pour donner bon goût à bien des sauces.

MOYENNES ENTRÉES

DE

# POISSONS EN GRAS

---

*Lorsque les poissons sont gros on les sert en relevés.*

## CARPE FARCIE

Vous écaillez votre carpe, vous levez la peau sans la déchirer.

Vous prenez la chair que vous hachez avec du lard blanchi, vous y mêlez de la mie de pain desséchée avec de la crème, persil, ciboules, champignons hachés. Vous avez pilé le tout ensemble avec du sel, du poivre et des jaunes d'œufs.

Vous remplissez la panse avec cette farce, comme si la carpe était entière, vous la mettez sur des bardes

de lard, vous arrosez le dessus de beurre pour la paner et cuire au four.

Vous servez sur un ragoût de *salpiquon* ainsi composé :

On coupe champignons, ris de veau, truffes, foies gras, on fait revenir avec beurre; un bouquet, on saupoudre de farine, on mouille de jus, coulis et bouillon, on dégraisse, on ajoute du jus de citron.

## CARPE A LA DAUBE

Vous lardez votre carpe de gros lard, vous la faites cuire dans un *court-bouillon gras*.

Vous la servez avec le fond de sa courte sauce.

## CARPE A TOUT

Vous farcissez votre carpe en dedans de lard râpé et de fines herbes.

Vous la faites cuire à petit feu, avec un peu de bouillon, racines, oignons, un bouquet, tranche de bœuf, sel, poivre.

Vous la dégraissez et vous la servez avec la sauce que vous voulez.

## CARPE EN SURPRISE

Vous faites cuire votre carpe dans une marmite à petit feu, avec un peu de bouillon, racines, oignons, tranche de bœuf, sel, poivre.

Vous la dégraissez, vous la masquez de fricandeau d'anguille, et vous servez avec une sauce à la carpe, ainsi composée :

On fait suer et un peu attacher tronçons de carpe, zestes de racines, oignons, veau et jambon, *si c'est en gras ;* on mouille de vin blanc, coulis, un bouquet, on dégraisse et on passe.

## CARPE A LA POÊLE

Vous avez apprêté le fond d'une casserole en y mettant de la rouelle de veau, un peu de jambon coupé mince.

Vous mettez dans une autre casserole votre carpe avec lard fondu ou bonne huile, fines herbes et champignons hachés, un peu de sel pour retourner le tout ensemble sur le feu sans le colorer.

Ensuite vous arrangez tout ce qui est dans cette casserole-ci dans l'autre, que vous couvrez de bardes de lard. La casserole bien couverte, vous faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude ; quand c'est à moitié cuit, vous mettez un demi-verre de vin de Champagne. La cuisson faite, vous dressez la carpe sur un plat, vous mettez un peu de bouillon dans la casserole, vous laissez bouillir un moment, vous passez au tamis et vous servez sur le poisson.

## CARPE EN RAGOUT

Comme la précédente, seulement quand vous l'avez dressée sur le plat, vous servez dessus un ragoût de ris de veau blanchis et coupés en quatre, revenus dans du beurre, avec des champignons, un bouquet, saupoudrés de farine, mouillés de jus, de bouillon et de coulis, dégraissés et assaisonnés de jus de citron.

## CARPE PIQUÉE AUX CRÊTES

Vous piquez votre carpe d'un côté de menu lard, vous la faites cuire dans de la *glace à fricandeau* ainsi composée :

On fait bouillir de la rouelle de veau coupée en tranches avec quelques champignons ; le veau cuit, le bouillon passé au tamis, on le fait réduire jusqu'à ce qu'il soit comme une crème double et de couleur cannelle ; on met cette glace sur la carpe, en la pressant avec le dos d'une cuillère, on remet un peu de bouillon dans la casserole avec du coulis pour détacher ce qui y tient, on passe cette sauce au tamis pour mettre dessous la carpe, avec un *ragoût de crêtes*.

Pour faire un ragoût de crêtes, vous faites revenir avec du beurre, champignons, un bouquet, jambon, vous saupoudrez de farine, vous mouillez de coulis, bouillon ; vous dégraissez, vous y mettez faire deux bouillons des crêtes cuites dans un *blanc ;* en servant vous ajoutez petits œufs à jus de citron.

## CARPE A LA PETIT-BOURG

Vous lardez votre carpe, vous la cuisez à petit feu, avec bouillon, racines, oignons, un bouquet, tranche de bœuf, sel et poivre.

Vous la dégraissez et vous la servez avec un *ragoût mêlé,* ainsi composé :

On fait revenir avec du beurre un bouquet, champignons, ris de veau, rognons de coq, culs d'artichauts blanchis ; on saupoudre de farine, on mouille de bouillon, coulis ; quand c'est à moitié cuit, on dégraisse, on y ajoute si on veut des crêtes cuites dans un *blanc,* foies gras et petits œufs.

# CARPE AU GRATIN GLACÉE

Vous piquez votre carpe d'un côté de menu lard, vous la remplissez de ris de veau, de blanc de volaille, de truffes, de champignons, de jambon, de foies gras, le tout cuit, coupé et mêlé avec des fines herbes hachées, de lard râpé et de jaunes d'œufs crus.

Vous la dressez sur le plat où l'on a mis une farce au gratin, couverte de bardes de lard, vous faites cuire au four, vous couvrez d'une bonne *glace à fricandeau*, vous servez avec la sauce.

## TRUITE PIQUÉE ET GLACÉE

Vous piquez votre truite de menu lard, et vous la faites cuire dans de *la glace à fricandeau*, ainsi composée :

On fait bouillir de la rouelle de veau coupée en tranches, avec quelques champignons ; le veau cuit, le bouillon passé au tamis, on le fait réduire jusqu'à ce qu'il soit comme une crème double et de couleur cannelle. On met cette glace sur la truite en la pressant avec le dos d'une cuillère ; on remet un peu de bouillon dans la casserole avec du coulis pour détacher ce qui y tient, on passe cette sauce au tamis pour mettre sous la truite.

## TRUITE AU LARD

### ESSENCE DE JAMBON

Vous lardez votre truite de gros lard, cuit dans un *court-bouillon gras*.

Vous la servez avec *essence* de jambon liée de coulis.

## BROCHET AU CARAMEL

On ôte la peau d'un côté pour le piquer de menu lard, on le fait cuire dans un *court-bouillon gras*, on le glace avec le fond de la sauce.

On sert avec *sauce espagnole*, ainsi composée :

Vous faites suer et un peu attacher veau, jambon, tranches d'oignons, zestes de racines ; vous mouillez de vin de Champagne, consommé, coulis, huile ; vous ajoutez trois gousses d'ail, estragon, coriandre, un bouquet, vous faites bouillir deux heures, vous dégraissez et vous passez.

## BROCHET ROTI

Vous lardez votre brochet de lard et d'anchois, vous le faites rôtir couvert de bardes de lard, vous l'arrosez de vin et de saindoux, vous le servez avec une *sauce piquante*, ainsi composée :

On fait revenir avec beurre, zestes de racine, oignons, fines herbes, deux gousses d'ail, estragon; on saupoudre de farine, on mouille de jus, vin, vinaigre blanc, deux cuillerées d'huile, tranches de citron, coriandre.

On dégraisse et on passe.

## BROCHET FARCI A LA REINE

Vous piquez votre brochet de menu lard d'un côté, rempli d'une *farce fine* composée de chair de poisson cuit haché avec du lard blanchi, de mie de pain desséchée avec de la crème, de persil, de ciboule, de champignons hachés, le tout pilé ensemble, assaisonné de sel, peu de poivre et des jaunes d'œufs.

Vous le faites rôtir, et vous servez dessus une *sauce à la reine* ainsi composée :

On fait revenir veau, jambon, fines herbes, on mouille moitié bouillon et moitié vin blanc. On laisse bouillir une demi-heure, on passe en y ajoutant un peu de crème.

Pour servir, on fait chauffer sans bouillir.

## BROCHET A LA BRAISE

Vous lardez votre brochet de lard et de jambon.

Vous le faites cuire dans un *court-bouillon gras*.

Vous le passez et le faites colorer au four.

Vous le servez avec le fond de la sauce et du coulis.

## BROCHET A L'ARLEQUINE

Vous coupez votre brochet par morceaux, que vous lardez de cornichons, de lard, de jambon, de truffes, d'anchois.

Vous le faites cuire à grand feu avec vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes.

Quand il a bu sa sauce, vous le servez avec un *salpiquon à l'arlequine* ainsi composé :

On coupe en petits morceaux ris de veau, truffes, foies gras ; on les fait revenir avec beurre, un bouquet, on saupoudre de farine, on mouille de jus, coulis et bouillon.

Prêt à servir, on ajoute carottes cuites, blanc de volaille cuit à la broche, persil, cornichons blanchis, anchois à moitié dessalés, le tout bien coupés en petits morceaux.

# GRENADIN DE BROCHET

Vous coupez votre brochet par morceaux, vous le piquez de menu lard, et vous le faites cuire dans de la *glace à grenadine,* ainsi composée :

On fait bouillir de la rouelle de veau coupée en tranches avec quelques champignons. Le veau cuit, le bouillon passé au tamis, on le fait réduire jusqu'à ce qu'il soit comme une crème double de couleur cannelle. On met cette glace sur les morceaux de brochet, en la pressant avec le dos d'une cuillère. On remet un peu de bouillon dans la casserole avec du coulis pour détacher ce qui y tient, on passe cette sauce au tamis pour mettre sous le brochet.

## LOTTES GLACÉES

Vous piquez de lard fin vos lottes et vous les faites cuire en *fricandeau* comme précédemment, mais vous ne les mettez que quand la glace est faite, parce qu'il faut peu de temps pour les cuire.

## LOTTES AU VIN DE CHAMPAGNE

Vous cuisez vos lottes entre bardes de lard, avec vin de Champagne, un bouquet, le fond de la sauce dans un *ragoût de crêtes* ainsi composé:

On fait revenir avec du beurre, champignons, un bouquet, jambon, on saupoudre de farine, on mouille de coulis, bouillon, on dégraisse, on y met faire deux bouillons de crêtes cuites dans un *blanc*.

En servant, petits œufs et jus de citron.

## LOTTES A LA VESTALE

Vous cuisez vos lottes entre bardes de lard, avec vin de Champagne, un bouquet.

Vous les servez avec un *ragoût de ris de veau*, ainsi composé :

On coupe en quatre des ris de veau blanchis, on les fait revenir avec beurre, champignons, un bouquet ; on saupoudre de farine, on mouille d'une liaison d'œufs et de crème, on dégraisse, on ajoute du jus de citron.

## LOTTES EN MATELOTE

Vous faites un *ragoût de ris de veau* et de petits oignons.

Aux trois quarts de la cuisson, vous y faites cuire vos lottes, et vous les servez garnies de croûtons frits.

## LOTTES A LA CRÉCY

Vous faites un ragoût d'ailerons de poularde, petits oignons, ris de veau.

Quand le ragoût est cuit au trois quarts, vous y mettez vos lottes et des laitances de carpes.

Vous dressez vos lottes sur des rôties de pain frit de leur grandeur, le reste autour.

## ANGUILLE GLACÉE

Vous coupez votre anguille par morceaux, vous la piquez de menu lard et vous finissez comme pour *fricandeau*.

## ANGUILLE A LA BROCHE

Vous coupez votre anguille par tronçons, vous la piquez de lard en travers, vous la mettez à la broche, et vous la couvrez de filets de jambon et de pain enveloppés de papier.

Quand elle est cuite et dorée, vous la servez avec le pain, le jambon et une sauce.

## ANGUILLE A LA CHOISY

Vous coupez votre anguille en deux ; la grosse arête ôtée, vous la mettez dans de la crépine, puis vous mettez dedans un ragoût cuit où il n'y a plus de sauce, fait de tranches d'oignons, filets minces de champignons, truffes, foies gras, fines herbes hachées.

Vous ajoutez lard râpé et jaunes d'œufs.

L'anguille roulée et cuite à la broche, vous servez avec une sauce à *l'espagnole*.

## ANGUILLE AU LARD

Vous coupez votre anguille par tronçons, vous la cuisez entre bardes de lard et de veau, vin de Champagne, bouquet de toutes sortes de fines herbes.

Le fond de la sauce dans un ragoût de petit lard coupé en tranches minces.

## PERCHES EN FRICANDEAU

Vous piquez vos perches de menu lard, vous finissez comme *fricandeau*.

Vous mettez du vin de Champagne dans la cuisson.

## PERCHES AVEC RIS DE VEAU

Vous faites cuire vos perches dans un *court-bouillon gras*.

Vous les servez dans un *ragoût de ris de veau* ainsi composé :

On blanchit des ris de veau et on les coupe en quatre, on les fait revenir dans du beurre, avec champignons, un bouquet; on saupoudre de farine, on mouille de jus, de bouillon, de coulis, on dégraisse et on ajoute du jus de citron.

## TANCHES EN RAGOUT

On fait un *ragoût mêlé*, c'est-à-dire qu'on fait revenir dans du beurre un bouquet, des champignons, des ris de veau, des rognons de coq, des culs d'artichauts blanchis.

On saupoudre de farine, on mouille de bouillon, de coulis.

Quand c'est à moitié cuit, on dégraisse, on y ajoute des crêtes cuites dans un *blanc*, des foies gras et de petits œufs.

On met dans ce ragoût des tanches en morceaux.

## FRICANDEAU DE SAUMON

Vous piquez votre saumon de menu lard, et vous le faites cuire dans de *la glace à fricandeau* comme le brochet.

## SAUMON A LA POÊLE

On apprête le fond d'une casserole pour recevoir le saumon que l'on y voudra faire cuire, en y mettant de la rouelle de veau, un peu de jambon coupé mince.

Puis on met dans une autre casserole le saumon avec lard fondu ou bonne huile, fines herbes et champignons hachés, un peu de sel, pour retourner le tout ensemble sur le feu sans le colorer.

Ensuite on arrange tout ce qui est dans cette casserole-ci dans l'autre que l'on couvre de bardes de lard.

La casserole bien couverte, on fait cuire à petit feu sur de la cendre chaude. A moitié de la cuisson, on y met un verre de vin de Champagne.

La cuisson faite, on dresse le saumon sur un plat, on met un peu de coulis dans la casserole, on laisse bouillir un moment, on dégraisse, on passe au tamis et on sert sur le saumon.

## ESTURGEON A LA POÊLE

Vous faites cuire votre esturgeon avec bardes de lard, vin de Champagne, un bouquet, racines.

Le fond de la sauce avec du coulis.

## ESTURGEON

### AU VIN DE CHAMPAGNE

Vous faites suer et attacher du veau et du jambon, vous mouillez d'une demi-bouteille de vin de Champagne, vous ajoutez un bouquet, du coulis.

Vous laissez bouillir et assez réduire.

La sauce est faite.

Alors vous servez avec votre esturgeon lardé en travers de lard et de jambon, cuit dans un *court-bouillon gras*.

## ESTURGEON GLACÉ

Vous piquez votre esturgeon de menu lard et vous le finissez comme *fricandeau.*

## TURBOT AUX CRÊTES

Vous faites cuire votre turbot en *court-bouillon blanc*, vous l'égouttez et vous le servez.

Vous mettez dessus un ragoût de crêtes ainsi composé :

On fait revenir avec du beurre, champignons, un bouquet, jambon ; on saupoudre de farine, on mouille de coulis, bouillon ; on dégraisse, on y met faire deux bouillons des crêtes cuites dans un *blanc.*

En servant, petits œufs et jus de citron.

## TURBOT GLACÉ

Vous piquez votre turbot de lard fin, vous le cuisez entre bardes de lard, avec du vin de Champagne, vous le glacez comme *fricandeau*, avec quelques plumes.

Vous servez avec une *sauce espagnole* ainsi composée :

On fait suer et un peu attacher veau, jambon, tranches de champignons, zestes de racines. On mouille de vin de Champagne, consommé, coulis, huile; on ajoute trois gousses d'ail, estragon, coriandre, un bouquet.

On fait bouillir deux heures, on dégraisse et on passe.

## VIVES A L'ÉLECTORALE

Vous traitez vos vives comme l'esturgeon à *la poêle*. Vous ajoutez des truffes hachées.

## VIVES AU PETIT LARD

Comme les précédentes.

Vous mettez dans la sauce un quarteron de petit lard en tranches cuites dans du bouillon.

## VIVES EN FILETS GLACÉES

Vous levez les filets en deux pour les piquer et les glacer comme *fricandeau.*

Vous y mettez du vin de Champagne et vous servez avec un *ragoût de ris de veau.*

## VIVES A LA PROVENÇALE

Vous lardez vos vives de lard et d'anchois, vous les faites cuire au four entre bardes de lard et tranches de citron, fines herbes.

Vous les servez avec une *sauce échalote*, ainsi composée :

On fait bouillir un moment échalote hachée avec du consommé et du coulis. On y fait lier un pain de beurre manié de farine.

Vous ajoutez un peu d'huile et de jus de citron.

## SOLES EN FRICANDEAU

Vous piquez vos soles de menu lard, vous les traitez en *fricandeau*.

Vous mettez du vin blanc dans la cuisson.

Vous avez soin de ne mettre les soles que lorsque le veau est presque cuit.

## MAQUEREAUX A LA POÊLE

Vous faites mijoter vos maquereaux dans un fond de *sauce à la poêle* (voyez *Saumon*) jusqu'à ce que l'ayant toute bue, on les sert avec sauce au coulis et du beurre.

## MAQUEREAUX EN FRICANDEAU

Vous piquez vos maquereaux d'un côté de menu lard, vous les farcissez en dedans de beurre et de fines herbes, vous les enveloppez de lard et vous les faites cuire au four.

Vous les couvrez d'une *glace à fricandeau.*

Vous servez avec le fond de la sauce.

## MAQUEREAUX EN CAILLES

Vous coupez vos maquereaux en trois, vous les faites revenir dans du beurre, avec des fines herbes hachées ; vous les mettez cuire avec l'assaisonnement, enveloppés de feuilles de vigne et de bardes de lard.

Quand ils sont cuits, vous les passez et les faites colorer.

Vous servez avec une *sauce au vin de Champagne.*

## MAQUEREAUX A L'ESPAGNOLE

Vous lardez vos maquereaux de menu lard, vous les farcissez en dedans de beurre et de fines herbes, vous les enveloppez de bardes de lard, et vous les cuisez au four.

Vous les servez avec une *sauce à l'espagnole*.

## MAQUEREAUX A LA BRAISE

Vous cuisez vos maquereaux dans un *court-bouillon gras*.

Vous les servez avec une *sauce poivrade*, ainsi composée :

On fait revenir avec beurre, zestes de carottes, de racines, persil, fines herbes, ail, girofle.

Quand c'est coloré, on mouille de bouillon, vinaigre, coulis, on dégraisse et on passe au tamis.

## MAQUEREAUX BARDÉS

### A LA BROCHE

Vous faites mariner vos maquereaux avec fines herbes et beurre, vous les cuisez à la broche, enveloppés de bardes de lard, panés et colorés.

Puis vous les servez avec une *sauce au vin de Champagne*.

## CARPE GLACÉE

### GARNIE DE TRUFFES

Vous piquez le dessus de la carpe de menu lard, et vous glacez comme *fricandeau*.

Vous servez avec un *ragoût de truffes*, ainsi composé :

On coupe des truffes en tranches, on les fait cuire avec un bouquet, on ajoute du vin de Champagne, du bouillon et du coulis.

## ANGUILLE EN BOUDIN BLANC

On fait une farce de la chair des anguilles avec de la panne, des fines herbes, un oignon cuit, des amandes pilées.

On forme les boudins sur de la crépine, on les pane, on les fait cuire au four, on les sert sur des rôties de pain frit.

Sauce claire dessous.

## TRUITES A LA PÉRIGORD

Vous farcissez votre truite de truffes hachées, de lard râpé et de beurre.

Vous la faites cuire à très petit feu avec du lard, des tranches de citron, du vin de Champagne, un bouquet, et peu de consommé.

Le fond de la sauce dans un *ragoût aux truffes.*

## *RELEVÉS DE POISSONS*

### EN GRAS

---

## CARPE A L'ESPAGNOLE

Vous prenez une grosse carpe, vous lui ôtez la peau pour la piquer de menu lard des deux côtés.

Vous la remplissez d'un *ragoût de salpiquon,* ainsi composé :

On coupe cru ris de veau, blanc de volaille, truffes, champignons, jambon, foies gras que l'on mêle avec des herbes hachées, lard râpé et jaunes d'œufs crus.

Vous faites cuire votre carpe bien enveloppée.

Vous la servez avec une *sauce à l'espagnole.*

## CARPE A LA ROYALE

Vous prenez une grosse carpe, vous la piquez d'un côté de menu lard, de l'autre de petits lardons de jambon, vous la farcissez en dedans d'une *farce fine*, composée de volaille rôtie hachée avec du lard, mêlée de mie de pain desséchée dans de la crème, persil, ciboules, champignons hachés; le tout pilé ensemble, assaisonné de sel, peu de poivre et des jaunes d'œufs.

Vous faites cuire votre carpe à très petit feu, entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé.

Vous la dressez sur un plat pour glacer le côté piqué de lard comme *fricandeau*.

Vous mettez le fond de la sauce dans un *ragoût mêlé*, ainsi composé :

On fait revenir avec beurre, un bouquet, champignons, ris de veau, rognons de coq, culs d'arti-

chauts blanchis; on saupoudre de farine, on mouille de bouillon, coulis. Quand c'est à moitié cuit et dégraissé, on y ajoute crêtes cuites dans un *blanc*, foies gras et petits œufs.

Et vous servez autour de la carpe.

## CARPE A LA FINANCIÈRE

Grosse carpe piquée d'un côté de menu lard; dans le corps, un ragoût de truffes, foies gras, ris de veau.

On la fait cuire entre bardes de lard, de veau, de jambon, vin de Champagne, un bouquet, grosses truffes entières, grosses écrevisses.

On glace le dessous comme *fricandeau.*

On la dresse sur un plat, on met autour des ris de veau entiers glacés comme *fricandeau* que l'on entremêle des écrevisses et des truffes.

Sur ce qui n'est pas glacé on sert une *sauce au monarque*, ainsi composée :

Vous faites presque attacher veau, jambon, un poulet coupé en quatre, ail, échalotes, vous mouillez de bouillon, de vin de Champagne, un peu d'huile, tranche de citron, du bouillon, coulis; vous laissez bouillir à petit feu une heure; vous dégraissez et vous passez au tamis.

## CARPE A LA CHAMBORD

On la prépare et on la finit comme celle *à la financière.*

En servant, on met autour de grosses truffes, des perdreaux cuits en *entrées de broche,* des petites poules glacées en *fricandeau,* des petits pigeons cuits dans un *blanc* et qui ont pris goût dans du consommé; le tout bien entremêlé et arrosé d'une bonne sauce sur ce qui n'est pas glacé.

# CARPE GLACÉE

## GARNIE DE TRUFFES

Grosse carpe piquée d'un côté de menu lard, farcie en dedans si l'on veut.

On la fait cuire comme *fricandeau*, avec vin de Champagne.

On sert avec un *ragoût de truffes*.

## BROCHET EN DAUPHIN

On prend un gros brochet, on lui casse quelques nœuds de la grosse arête pour empêcher qu'il ne se rompe.

On le farcit en dedans, on le tortille en dauphin en faisant passer la queue au travers de sa gueule.

On pique le dessus de menu lard, on le fait cuire au four entre bardes de veau, de lard, de jambon, tranches de citron, vin de Champagne, fines herbes.

On glace ce qui est piqué avec une *glace à fricandeau.*

On sert autour un *ragoût mêlé.* (Voyez *Carpe à la royale.*)

# BROCHET A LA CHAMBORD

Vous farcissez votre brochet d'une *farce fine*, un côté piqué de menu lard.

Vous le faites cuire à la broche enveloppé de bardes et de papier bien arrosé en cuisant avec vin blanc et beurre.

Vous le servez avec une *sauce piquante*, ainsi composée :

On fait revenir avec beurre, zestes de racines, oignons, fines herbes, deux gousses d'ail, estragon; on saupoudre de farine, on mouille de jus, vin, vinaigre blanc, deux cuillerées d'huile, tranches de citron, coriandre ; on dégraisse et on passe.

## BROCHET A LA CHOISY

Vous traitez votre brochet absolument comme la *carpe à la royale*.

## BROCHET A LA DUCHESSE

Vous lardez votre brochet de lard et de jambon, vous le faites cuire à très petit feu entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé.

Vous mettez dessus une *sauce Sainte-Menehould* composée d'un coulis où se trouvent échalotes hachées, deux pains de beurre, gros poivre, trois jaunes d'œufs, liés très épais.

Vous passez, vous faites prendre couleur au four, et vous servez avec le fond de la sauce et du coulis.

## TRUITE GLACÉE

Vous remplissez votre truite d'un *ragoût de ris de veau*, vous la piquez d'un côté de menu lard, vous la cuisez à très petit feu entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé.

Vous glacez le dessus d'une *glace à fricandeau*.

Vous servez avec la sauce ou le ragoût que vous voulez.

## TRUITE A LA DAUPHINE

Vous traitez votre truite absolument comme la *carpe à la royale.*

## TRUITE AUX ÉCREVISSES

Vous lardez votre truite de menu lard, vous la faites cuire dans un *court-bouillon gras.*

Vous la servez avec un *coulis* et des *queues d'écrevisses.*

## ESTURGEON GLACÉ

Vous piquez votre esturgeon de menu lard, vous finissez comme *fricandeau*, avec vin de Champagne.

## SAUMON A LA COMPIÈGNE

Vous traitez votre saumon absolument comme la *carpe à la royale*.

## SAUMON GLACÉ

Vous remplissez votre saumon d'un ragoût de petits pigeons, vous piquez le dessus de menu lard, vous le faites cuire à très petit feu, entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé.

Vous le glacez avec une *glace à fricandeau.*

Vous le servez avec le fond de la sauce et du coulis.

## SAUMON A LA BRAISE

Vous lardez votre saumon de lard et de jambon, vous le faites cuire dans un *court-bouillon gras.*

Vous le servez avec la sauce ou le ragoût que vous voulez.

## SAUMON FARCI

Vous farcissez votre saumon d'une farce fine composée de volaille rôtie hachée avec du lard blanchi, de la mie de pain desséchée avec de la crème, persil, ciboules, champignons hachés, le tout pilé ensemble, assaisonné de sel, peu de poivre et des jaunes d'œufs.

Vous lardez votre saumon de filets d'anchois et de jambon.

Vous le faites cuire à très petit feu, entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé.

Vous le servez masqué d'un *ragoût mêlé*.

## SAUMON AUX CHAMPIGNONS

### GARNI D'ÉCREVISSES ET D'AILERONS GLACÉS

Vous lardez votre saumon de lard et de jambon, vous le faites cuire à très petit feu entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé.

Vous le masquez d'un *ragoût de champignons* composé de champignons coupés, revenus dans du beurre, saupoudrés de farine, mouillés de jus, coulis et bouillon, dégraissé et relevé de jus de citron.

Vous ajoutez à ce ragoût des écrevisses entières et vous mettez autour des ailerons glacés comme *fricandeau*.

## TURBOT AUX CRÊTES

Vous faites cuire votre turbot dans un *court-bouillon gras*.

Vous le faites bien égoutter, et vous mettez dessus un *ragoût de crêtes*.

## TURBOT GLACÉ

Vous piquez votre turbot de menu lard, vous le faites mijoter entre bardes de lard et vin de Champagne.

Vous le glacez dans une *glace à fricandeau*.

Vous servez avec une bonne sauce.

## TURBOT A LA FINANCIÈRE

Vous faites un bouillon de *consommé*, que vous mouillez de vin de Champagne, vous le laissez réduire, et lorsqu'il a pris beaucoup de corps, vous y faites cuire votre turbot.

Vous servez avec un *ragoût mêlé*.

# *ENTREMETS*

---

## LAITANCES DE CARPES

### A LA BELLEVUE

Vous faites cuire à très petit feu, avec bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet, peu de consommé, un ris de veau, des laitances, des ronds d'oignons, des queues d'écrevisses.

Vous dressez le ris dans le milieu, les ronds d'oignons remplis d'œufs d'écrevisses, les laitances autour des ris, les queues épluchées, des coquilles entre.

Le fond de la sauce et coulis sur des laitances.

## ÉCREVISSES EN SURTOUT

Vous faites cuire vos écrevisses en ragoût; quand elles sont froides, vous les mettez sur un plat avec une *farce fine*, dessus et dessous.

Vous les panez, vous leur donnez couleur au four, vous servez avec une sauce de consommé et jus de citron.

## ÉCREVISSES EN HACHIS

Vous hachez des queues d'écrevisses avec du blanc de volaille ou des filets de poisson, vous les faites revenir dans du beurre avec des fines herbes et du bouillon.

Quand il n'y a plus de sauce, vous ajoutez un coulis d'écrevisses et des croûtons.

## ÉCREVISSES AU VIN DE CHAMPAGNE

Vous faites cuire vos écrevisses avec du vin de Champagne, des fines herbes et du coulis.

Courte sauce.

## ÉCREVISSES A LA CRÈME

Vous pressez des écrevisses vivantes, vous les faites revenir au beurre avec champignons, un bouquet.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de bouillon.

Vous ajoutez une liaison d'œuf et de crème, avec du jus de citron.

## ÉCREVISSES A LA S$^{te}$-MENEHOULD

Vous faites revenir les écrevisses vivantes dans du beurre, avec fines herbes, jus de citron.

Vous les panez pour les griller.

Bonne sauce dessus.

## ÉCREVISSES A LA BROCHE

Vous faites mourir vos écrevisses sur le feu avec vin, beurre, fines herbes, tranches de citron.

Quand elles sont froides, vous mettez dessous la coquille du beurre et des fines herbes.

Vous les cuisez à la broche et vous les arrosez avec la *marinade* qui sert pour le fond de la sauce.

## ÉCREVISSES EN SALADE

Vous faites cuire vos écrevisses à petit feu, vous les laissez refroidir, vous les épluchez et vous les mettez sur un plat, garnies de pain frit, de filet d'anchois avec de l'huile, du vinaigre et du gros poivre.

## ÉCREVISSES AU FROMAGE

Vous pilez un quarteron d'écrevisses en vie, vous les délayez avec douze jaunes d'œufs, une pinte de crème, sel, jus de citron, pour en faire un fromage.

Vous passez à l'étamine et vous mettez dans une casserole sur le feu. Vous remuez jusqu'à ce que le fromage soit caillé.

Vous le mettez dans une passoire, vous pressez doucement pour faire sortir le petit-lait.

Vous le mettez sur un plat, fariné, froid et ferme.

Vous le servez sur un *coulis d'écrevisses*.

## ÉCREVISSES A LA GASCOGNE

Vous coupez par moitié de grosses écrevisses vivantes, vous les faites revenir avec huile, vin, tranches de citron et toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous les servez un peu dégraissées.

## ÉCREVISSES AU GRATIN

Vous faites bouillir vos écrevisses un quart d'heure avec eau, tranches de citron, fines herbes entières.

Vous les arrangez sur une *farce à gratin*, vous les arrosez d'un peu d'huile, vous faites prendre couleur au four.

En servant, jus de citron.

## ÉCREVISSES A LA FLAMANDE

Vous faites cuire vos écrevisses à grand feu avec du beurre, de la bière, un bouquet, vous les servez avec le fond de la sauce, liée de deux jaunes d'œufs.

## ÉCREVISSES A LA COIGNY

Vous prenez de grosses écrevisses, vous les faites blanchir, vous épluchez les queues, vous les faites cuire avec toutes sortes de fines herbes et truffes hachées, jus de citron.

Vous panez le tout, vous faites prendre couleur au four.

Vous servez à sec, avec jus de citron.

## LAITANCES DE CARPES

### A LA HOLLANDAISE

Vous faites un ragoût de petits oignons blancs.

Quand il est fini, vous y faites cuire les laitances, que vous servez garnies de croûtons frits.

Vous verdissez la sauce avec un peu d'épinards blanchis, pilés. Vous la versez ensuite sur les laitances.

## HUITRES EN COQUILLES

### DANS LEUR EAU

Vous faites revenir vos huîtres dans leur eau.

Quand elles sont égouttées, vous mettez dans l'eau des huîtres, du beurre, gros poivre, persil haché, vous laissez bouillir un moment; vous mettez les huîtres dans leurs coquilles, vous panez de chapelure de pain, vous faites griller, vous passez dessus la pelle rouge.

## HUITRES EN COQUILLES

### AVEC FINES HERBES

Comme les précédentes ; vous en mettez plusieurs dans de grandes coquilles, avec toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous les finissez au four.

Vous ajoutez en servant du jus de citron.

## HUITRES SAUTÉES

Vous les servez chaudes avec leurs coquilles ouvertes par la grande chaleur du four.

## HUITRES EN RAGOUT

Vous faites un *ragoût de champignons* et vous y mettez chauffer les huîtres sans bouillir.

## HUITRES A LA POULETTE

Vous faites blanchir les huîtres dans leur eau, vous les mettez chauffer dans un *ragoût de champignons.*

Vous ajoutez une liaison d'œufs et crème.

## HUITRES AU NATUREL

On les couvre pour mettre dans leur eau fines herbes, peu de beurre.

On les fait chauffer dans une tourtière, feu dessus et dessous.

On les sert chaudes.

## HUITRES GRILLÉES

On met dans chaque huître : fines herbes hachées, mêlées de beurre, gros poivre.

On les pane de chapelure et on les fait griller sur un feu vif.

## *HORS-D'ŒUVRE DE POISSONS*

---

### SALADE DE POISSONS

Le poisson qu'on veut, desservi de la table; on le coupe en filets que l'on arrange avec fines herbes hachées, sel, gros poivre, huile, vinaigre.

On y peut ajouter câpres, anchois et culs d'artichauts.

## HACHIS DE CARPES ET AUTRES

Vous faites revenir de la chair de poisson hachée avec du beurre, fines herbes.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc, jus, coulis.

Vous servez avec une courte sauce et des croûtons frits.

# ÉCUSSONS DE CARPES

On lève la peau d'une carpe, on coupe une moitié de la chair en filets ; de l'autre moitié, on fait une *farce* avec volaille rôtie hachée, mie de pain desséchée dans de la crème, persil, ciboules, champignons, le tout haché et pilé, assaisonné de sel, peu de poivre, des jaunes d'œufs.

On met de cette farce sur des mies de pain de la grandeur d'une pièce de cinq francs, dessus les filets de carpe et des queues d'écrevisses.

On couvre de farce et on enveloppe de la peau de la carpe.

On cuit au four et on sert avec une *sauce à la carpe* composée de tronçons de carpes suées et attachées avec zestes de racines, oignons, mouillés de vin blanc, coulis, un bouquet ; dégraissée et passée.

## FILETS DE DESSERTE

Poisson desservi de la table.

On le coupe en filets, on le fait chauffer sur un plat ; on le sert à la sauce que l'on veut.

## FILETS DE SAUMON EN CAISSES

Vous mettez dessus et dessous des filets de saumon fumé ou salé du beurre mêlé avec toutes sortes de fines herbes dans de petites caisses de papier.

Vous poudrez de chapelure et vous faites cuire à petit feu sur le gril.

## FILETS DE TURBOT A L'HUILE

Vous levez vos filets de turbot, vous les faites cuire au *court-bouillon blanc*.

Vous les servez chauds, avec de l'huile et un peu de vinaigre.

## FILETS DE SOLE A LA BOURGEOISE

Vous faites frire les soles, vous les faites ensuite mijoter avec un peu de bouillon, de verjus ou de la poudre de chapelure de pain.

## FILETS DE MAQUEREAUX

### AUX FINES HERBES

Vous coupez vos maquereaux en filets.

Vous les faites mijoter avec vin, beurre et toutes sortes de fines herbes hachées.

Quand il n'y a plus de sauce, vous y mettez du coulis et du jus de citron.

## SOLES EN HATEREAUX

Vous séparez vos soles en deux, vous prenez une partie de la chair pour en faire une farce.

Vous mettez cette farce sur ce qui reste, qu'on roule et qu'on ficelle pour les faire cuire dans un petit court-bouillon.

Quand elles sont froides et égouttées, on les trempe dans une pâte, et on les fait frire.

## THON A PLUSIEURS SAUCES

Vous faites dégorger votre thon à l'eau tiède.

Vous le faites chauffer sans bouillir avec du vin blanc.

Vous l'égouttez et vous le servez avec la sauce que vous voulez.

## HATELETS DE POISSONS

On coupe une anguille ou un autre poisson en gros morceaux; on la fait mariner avec toutes sortes de fines herbes hachées, du beurre, des jaunes d'œufs crus; on l'enfile dans de petits bâtons en faisant tenir la marinade après, on pane et on fait griller.

On sert dessous une sauce un peu acide. (Voir *Essence.*)

## SAUMON SALÉ

### A DIVERSES SAUCES

Vous dessalez votre saumon, vous le faites cuire deux bouillons à grande eau, vous l'égouttez et vous le servez en salade ou avec une sauce blanche ou à telle autre sauce que vous voulez.

## GRILLADE D'ESTURGEON

Vous coupez votre esturgeon en tranches, vous le faites mariner avec fines herbes, huile.

Vous le panez et vous le grillez.

Vous le servez sans sauce, avec du jus de citron.

## ÉPERLANS A L'ANGLAISE

Vous faites une sauce avec de l'ail et du fenouil bien blanchis, pilés et délayés avec du beurre, un peu de farine, des jaunes d'œufs, du vin blanc et consommé.

Vous faites lier pour servir sur des éperlans que l'on a cuits dans du vin blanc, du jus de citron et de l'huile.

## ÉPERLANS A LA SAINTE-MENEHOULD

Vous faites revenir un instant avec beurre et fines herbes vos éperlans.

Vous y mettez deux jaunes d'œufs crus pour les paner et les griller.

Vous servez avec une sauce piquante.

## ÉPERLANS AU FENOUIL

Vous mettez du fenouil, de l'ail bien blanchi et pilé, deux pains de beurre dans du vin de Champagne et du coulis bien bouillis et bien réduits.

Vous servez cette sauce sur les éperlans frits.

## GRENOUILLES EN FRICASSÉE

Vous faites blanchir un instant vos grenouilles, vous les égouttez, vous les passez au beurre avec champignons et un bouquet.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc et bouillon.

Vous ajoutez courte sauce, liaison d'œufs et de crème, jus de citron.

## HARENGS SALÉS AUX FINES HERBES

Vous mettez en filets vos harengs dessalés dans du lait.

Vous les faites mijoter avec fines herbes, beurre, vin de Champagne.

Quand il n'y a plus de sauce, vous ajoutez du coulis et du verjus.

## HARENGS SALÉS EN BEIGNETS

Vous faites dessaler vos harengs dans du lait, vous levez les filets, vous les faites mariner au vinaigre, vous les trempez dans une pâte et vous les faites frire.

## HARENGS SAURS

Vous dessalez vos harengs à moitié dans de l'eau tiède, vous les mettez sur le plat avec des fines herbes hachées, du beurre, du gros poivre; vous faites mijoter et vous ajoutez du jus de citron.

## HARENGS SAURS ET SALÉS

### A LA SAINTE-MENEHOULD

Vous faites dessaler à moitié vos harengs, vous levez les filets, vous les trempez dans du beurre, fines herbes hachées, jaunes d'œufs.

Vous les panez et vous les grillez, vous les dressez sur un plat et vous servez avec du jus de citron.

MOYENNES ENTRÉES

DE

# *POISSONS EN MAIGRE*

---

## ENTRÉES DE CARPES

(C'est le veau du maigre.)

La brème s'accommode comme la carpe.

## CARPE AU RESTAURANT

Vous écaillez votre carpe, vous la faites cuire avec *court-bouillon;* peu de sel.

Vous faites réduire le court-bouillon pour servir de sauce.

## CARPE A L'ITALIENNE

Vous coupez votre carpe par tronçons, vous la faites cuire avec de l'huile, vin blanc, toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous servez avec courte sauce.

## CARPE FARCIE

Vous écaillez votre carpe, vous levez la peau, vous faites une *farce fine* avec la chair ; vous la mettez sur la grosse arête de la carpe comme si elle était entière.

Vous ajoutez de l'œuf, vous panez, vous cuisez au four, et vous servez avec ragoût de laitances, champignons et cornichons.

## CARPE A L'AVENTURE

Vous coupez votre carpe par tronçons, vous la faites cuire à grand feu avec toutes sortes de fines herbes hachées, bière, eau-de-vie.

En finissant, vous mettez du beurre manié de farine et beaucoup de jus de citron.

## CARPE ACCOMPAGNÉE

Vous traitez votre carpe comme celle farcie.

Dans le milieu de la farce, vous mettez un ragoût bien lié de laitances, de queues d'écrevisses, de champignons et pistaches.

En servant, la sauce que vous voulez.

## CARPE EN ÉTUVÉE

Vous faites un roux de farine mouillé de vin rouge, bouillon, un bouquet, champignons, petits oignons blancs.

Quand il est cuit aux trois quarts, vous y mettez vos tronçons de carpes.

Vous finissez à grand feu.

Vous servez avec croûtons frits, anchois hachés, carpes entières.

## CARPE A L'ÉTUVÉE A L'ANGLAISE

Comme celle *au restaurant.*

En finissant, vous ajoutez du beurre manié de farine, des câpres et des anchois.

## CARPE A LA JACOBINE

Vous faites revenir dans du beurre de petits oignons entiers et des champignons.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc, bouillon, un bouquet.

Quand c'est presque cuit, vous y mettez vos tronçons de carpe.

Vous ajoutez une liaison d'œufs, de crème et de jus de citron.

## CARPE A LA POLONAISE

Vous faites bouillir une pinte de bière, un verre d'eau-de-vie, avec beurre, tranches d'oignons, de racines, toutes sortes de fines herbes ; le tout réduit à moitié et passé au tamis ; vous mettez vos tronçons de carpe, vous faites cuire à grand feu.

Pour finir, vous ajoutez du beurre manié de farine, des câpres et des anchois.

## CARPE A LA BROCHE

Vous prenez une carpe entière, vous la lardez de filets d'anchois, vous la farinez de beurre et de fines herbes.

Vous la faites cuire à la broche, enveloppée de papier, vous arrosez de beurre et de vin blanc.

Vous servez avec la sauce.

## MATELOTE A LA MARINIÈRE

Vous coupez votre poisson sans le laver, vous le mettez dans un chaudron cuire à grand feu avec vin rouge, vingt-quatre petits oignons presque cuits, fines herbes entières, un peu de beurre.

Vous servez avec courte sauce et des croûtons frits.

## ÉTUVÉE A LA CHARTREUSE

Vous prenez une carpe entière, vous l'écaillez, vous la videz sans la laver, vous la faites cuire à grand feu avec vin blanc, oignons, carottes, gros bouquet de fines herbes.

Vous passez la sauce, vous y mettez une liaison d'œufs, de crème et de citron.

## *ENTRÉES*

### PERCHE A LA BERNARDINE

Vous faites cuire votre perche dans un *court-bouillon*.

Vous la retirez pour lever les écailles.

Vous faites réduire le court-bouillon pour servir de sauce.

### PERCHE AUX ÉCREVISSES

Vous faites cuire votre perche au *court-bouillon*.

Vous la retirez pour lever les écailles.

Vous la servez avec un *coulis d'écrevisses*.

### MARINADE DE FILETS

Vous faites cuire vos perches à moitié au *court-bouillon*, vous en tirez les filets que vous faites mariner avec jus de citron, fines herbes entières.

Vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté, vous les farinez, vous les faites frire et vous servez avec une sauce légère.

## PERCHE A LA TARTARE

Vous écaillez vos perches, vous les aplatissez un peu en ôtant la grosse arête, vous les faites mariner avec fines herbes, vous les panez, vous les grillez.

Vous servez avec une sauce au beurre et du coulis.

## PERCHE A LA HOLLANDAISE

Vous faites cuire votre perche au *court-bouillon*.

Vous la servez avec une *sauce hollandaise* ainsi composée :

On fait lier dans du consommé deux pains de beurre maniés de farine, persil blanchi haché, jus de citron.

## TRUITE GRILLÉE A L'ORANGE

Vous écaillez votre truite, vous la ciselez sur le dos, vous la farcissez de beurre et de fines herbes ; vous la faites mariner avec huile, sel, gros poivre ; vous la faites griller, et vous la servez avec une sauce au coulis, du jus et du zeste de citron.

## TRUITE AU VIN

Vous écaillez votre truite, vous la farcissez de beurre et de fines herbes, vous la baignez dans du vin rouge, vous y faites prendre le feu.

Quand elle est cuite, on fait réduire la sauce et on la lie de beurre manié de farine.

## TRUITE A LA CHARTREUSE

On fait bouillir du beurre mêlé de mie de pain avec du vin de Champagne, et toutes sortes de fines herbes hachées.

La sauce réduite, on la sert sur des tronçons de truite cuite au *court-bouillon*.

On poudre de chapelure et on ajoute du jus de citron.

## TANCHES GRILLÉES

Vous limonez vos tanches à l'eau bouillante pour en ôter les écailles sans écorcher la peau, en ratissant avec le couteau de la tête à la queue.

Vous les videz et vous les lavez, vous les faites mariner avec des fines herbes et vous servez avec une sauce au beurre.

## TANCHES AU MONARQUE

On ôte les grosses arêtes pour farcir les tanches d'une farce de poisson.

On les recoud, on les fait frire, on les sert avec un ragoût de champignons, de culs d'artichauts, de queues d'écrevisses et de laitances de carpes.

## TANCHES EN GIBELOTTE

On les cuit avec un ragoût de petits oignons, vin, laitances.

En finissant, on ajoute câpres, anchois et croûtons frits.

## TANCHES EN FRICASSÉE DE POULET

Vous faites revenir vos tanches avec du beurre, des champignons, un bouquet.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc, bouillon.

En finissant, une liaison d'œufs, de crème et jus de citron.

## TANCHES A LA NESLE

Vous détachez la peau de la chair, vous faites une farce de la chair que vous remettez dans la peau, comme si la tanche était entière.

Vous faites frire et vous servez avec un ragoût de laitances.

## TANCHE AU MAITRE LUCAS

Vous prenez une grosse tanche, vous la farcissez et vous la faites cuire comme la précédente.

Vous mettez de la farce dans un plat ovale, une bande de feuillage autour.

Vous cuisez cette farce au four et vous y servez la tanche.

## BROCHET EN DAUPHIN

Vous écaillez et vous ciselez votre brochet, vous y faites entrer sel, gros poivre, fines herbes, huile.

Vous passez un bâton en travers, en le tortillant en dauphin.

Vous le faites cuire au four et vous servez avec une sauce au beurre.

## BROCHET A LA BROCHE

Vous lardez votre brochet d'anchois, vous le farcissez en dedans.

Vous le cuisez à la broche et vous le servez avec une sauce piquante.

## BROCHET A LA BÉCHAMEL

Vous levez les filets de votre brochet, vous les cuisez au *court-bouillon*, et vous le servez avec une *sauce Béchamel* ainsi composée :

On fait revenir avec beurre : champignons, fines herbes, échalotes, basilic ; on saupoudre de farine, on mouille de crème, on laisse bouillir une demi-heure et on passe.

On y met un pain de beurre manié de farine et on fait lier.

## BROCHET FRIT A LA ROBERT

Vous faites mariner et frire des tronçons de brochet et vous les servez avec une *sauce Robert*, ainsi composée :

On fait revenir, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, de l'oignon haché avec du beurre.

On mouille de bouillon et de coulis, on passe au tamis et on ajoute de la moutarde.

## BROCHET EN ROULADE

Vous enlevez les arêtes de votre brochet, vous prenez une partie de la chair pour en faire une farce, vous roulez le poisson, vous le faites cuire au *court-bouillon*, vous le servez avec une sauce liée.

## BROCHET A LA TURQUE

Vous mettez dans le corps de votre brochet du beurre mêlé de fines herbes, vous le baignez dans du vin de Champagne, vous ajoutez quatre citrons en tranches, oignons, bouquet, vous y mettez le feu.

Vous servez avec le fond de la courte sauce.

## BROCHET AUX FINES HERBES

Vous faites cuire votre brochet avec vin, huile, toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous servez avec la courte sauce et du jus de citron.

## BROCHET A L'ALLEMANDE

Vous coupez votre brochet par tronçons, vous le faites revenir avec beurre, toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc.

Quand il n'y a plus de sauce, vous ajoutez une liaison d'œufs et de crème.

## BROCHET EN FILETS

### AVEC SAUCE A LA CARPE

Vous coupez votre brochet en tronçons sans l'écailler, vous le faites cuire dans un *court-bouillon*.

Vous levez les écailles avec la peau.

Vous servez dessus une *sauce à la carpe*.

## BROCHET A LA FLAMANDE

Vous coupez votre brochet par morceaux, vous le faites cuire avec du beurre manié de farine, un bouquet, du vin.

Vous servez avec la courte sauce et du persil blanchi haché.

## BROCHET A LA MONIME

Vous faites frire votre brochet, et vous le servez avec une sauce faite avec coulis, fines herbes hachées, beurre, vin.

Vous ajoutez, pour finir, des anchois hachés.

## BROCHET A LA TARTARE

Vous faites mariner votre brochet avec des fines herbes, vous le panez et vous le grillez.

Vous servez dessus un coulis d'oignons clair fait avec du vin et du beurre.

## BROCHET A LA BONNE FEMME

Vous faites cuire des brochetons au *court-bouillon*.

Vous levez les écailles avec la peau.

Vous servez avec une *sauce blanche*, où vous avez mis de la perce-pierre hachée en place de câpres.

## BROCHET A LA DAME SIMONE

Vous coupez des navets proprement, vous les cuisez à moitié dans l'eau, vous les faites revenir avec tronçons de brochets et beurre, un bouquet.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc, bouillon.

Liaison d'œufs et de crème.

Vous servez avec des croûtons frits.

## LOTTES A L'ESPAGNOLE

Vous les limonez, vous les videz et vous ne laissez que le foié.

Vous faites cuire un moment au *court-bouillon* et vous servez avec une *sauce espagnole.*

## LOTTES A LA CHARTREUSE

Vous faites réduire vin de Champagne, coulis, beurre, bouillon avec toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous y mettez mijoter les lottes.

Vous servez avec courte sauce et jus de citron.

## LOTTES AUX ÉCREVISSES

Vous faites cuire vos lottes avec vin, coulis, queues d'écrevisses, un bouquet, un pain de beurre.

## LOTTES FRITES A L'ITALIENNE

Vous faites mariner vos lottes au citron, vous les farinez, vous les faites frire et vous servez avec une *sauce italienne*, ainsi composée :

On fait revenir dans de l'huile : persil, ciboule, ail, laurier, le tout entier, truffes, champignons hachés.

On saupoudre de farine, on mouille de bouillon, vin de Champagne.

On dégraisse et on passe au tamis.

## LOTTES A LA PROVENÇALE

Vous faites revenir à l'huile filets de racine, oignons, avec toutes sortes de fines herbes, coriandre, girofle.

Vous mouillez de vin blanc, bouillon, vous prenez la sauce au tamis, vous y mettez câpres, anchois.

Vous servez sur les lottes frites à l'huile.

## LAMPROIE EN MATELOTE

Vous limonez la lamproie comme la truite, dans une eau plus chaude.

Vous ôtez la tête, vous coupez le corps par tronçons, vous ne perdez pas le sang que vous mettez dans la matelote, faite comme celle de la carpe.

## LAMPROIE A LA PROVENÇALE

Vous coupez votre lamproie crue en filets, vous la faites cuire avec oignons, ail, fines herbes, huile, vin rouge, un peu de sucre.

Courte sauce, jus de bigarade.

## LAMPROIE BACHIQUE

Vous faites un petit roux de farine que vous mouillez de vin blanc et du sang. Vous y mettez des champignons et la lamproie coupée par tronçons.

Vous ajoutez du jus de citron et des croûtons frits.

## LAMPROIE MARINÉE

Vous coupez votre lamproie en filets, vous la faites mariner au vinaigre, vous la faites frire, garnie de persil frit.

## LAMPROIE GRILLÉE

Vous faites mariner votre lamproie avec fines herbes.

Vous la panez, vous la grillez et vous la servez avec une *sauce piquante*.

## ANGUILLE GRILLÉE

Vous coupez votre anguille par tronçons, vous la faites mariner avec fines herbes, vous la panez, vous la grillez et vous la servez avec une *sauce poivrade* claire ainsi composée :

On fait revenir sur le feu avec beurre, zestes de carottes, de racines, persil, fines herbes, ail, girofle.

Cela coloré, on mouille de bouillon, vinaigre, coulis, on dégraisse et on passe au tamis.

## ANGUILLE A LA BROCHE

Vous faites mariner votre anguille avec des fines herbes, vous la faites cuire à la broche avec la marinade enveloppée de papier.

Vous la servez avec une *sauce piquante*.

## ANGUILLE EN BOUDIN BLANC

### MAIGRE

Vous faites de la chair une farce un peu ferme, vous la roulez dans de l'œuf et vous la panez.

Vous faites cuire au four.

Vous la servez sur des rôties de pain passées au beurre.

Vous mettez dessous une bonne sauce claire.

## ANGUILLE A LA POULETTE

Vous coupez votre anguille par tronçons, vous la faites revenir avec champignons mincés, beurre, un bouquet.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de vin blanc, bouillon.

Quand il n'y a plus de sauce, vous ajoutez une liaison d'œufs et de crème, du persil haché, de la muscade.

## ANGUILLE EN LIMAÇON

Vous farcissez votre anguille, vous la tortillez en limaçon.

Vous la faites cuire avec fines herbes, vin de Champagne.

Vous servez avec une *sauce à l'italienne.*

## ANGUILLE EN RISSOLES

Vous fendez les tronçons, vous ôtez une partie de la chair pour en faire une farce que vous remettez sur chaque morceau.

Vous les roulez en rissoles que vous faites cuire dans du vin blanc, avec bouquet.

Quand elles sont froides, vous les trempez dans de la pâte et vous les faites frire.

## ANGUILLE MARINÉE FAÇON D'ITALIE

Vous faites frire vos anguilles à l'huile, vous les faites bouillir avec vin rouge, un peu de sel, de sucre, de l'huile, de la friture, feuille de laurier ; vous les mettez dans un pot.

Elles se conservent longtemps de cette façon.

On fait de même pour d'autres poissons.

## ANGUILLE A LA CHARTREUSE

Vous faites une farce avec de la chair de carpe, de la mie de pain desséchée, avec vin de Champagne, beurre, fines herbes, liée de jaunes d'œufs.

Vous arrangez cette farce sur le plat en faisant un lit de farce, un lit de filets d'anguilles, le dessus pané, cuit au four, sauce claire au coulis et jus de citron.

## ANGUILLE EN BRODEQUIN

Vous mettez des filets de pain passés au beurre autour de tronçons d'anguille marinés avec huile et fines herbes hachées.

Vous faites cuire le tout à la broche, enveloppé de papier et des morceaux de lattes pour les soutenir.

Vous servez avec une sauce au beurre.

## ANGUILLE EN CANAPÉ

Vous coupez de la mie de pain longue de trois pouces, large de deux doigts, vous mettez dessus de la farce d'anguille; sur la farce, un morceau d'arête que vous couvrez d'un *salpiquon* cru d'anguille fait avec champignons, fines herbes, liaison de jaunes d'œufs.

Vous couvrez de farce, après avoir uni d'œufs et pané.

Les canapés cuits au four, vous les servez avec une sauce.

## SAUMON A LA SAUCE A L'AMI

Vous coupez votre saumon en tranches, et vous les faites griller.

Vous les servez avec une sauce faite de chapelure de pain, consommé, beurre, fines herbes hachées, jus de citron.

## SAUMON GRILLÉ

Vous coupez votre saumon en tranches.

Vous les faites mariner avec de l'huile et des fines herbes.

Vous les faites griller et vous les servez avec une sauce au beurre.

## SAUMON AUX FINES HERBES

Vous coupez votre saumon en tranches, vous les mettez sur un plat avec du beurre dessous et dessus, toutes sortes de fines herbes hachées.

Vous cuisez au four; vous égouttez le beurre.

Vous servez.

## SAUMON AU FOUR

Vous faites cuire votre saumon dans un *court-bouillon*.

Vous le dressez sur le plat, vous le couvrez d'une *Sainte-Menehould*, composée d'un bon morceau de beurre manié de farine, de lait, de sel, de poivre, de girofles, de persil, de ciboules entières, d'ail, thym, laurier, racines, oignons en tranches, le tout bouilli en remuant; vous laissez cuire à petit feu.

Vous retirez le saumon, vous l'égouttez, vous le panez de mie de pain, de parmesan, vous faites prendre couleur au four.

En servant, jus de citron.

## SAUMON A LA BONNE FEMME

Vous faites mariner votre saumon avec des fines herbes.

Vous le grillez sans être pané, vous le faites mijoter avec des fines herbes hachées, peu de bouillon, du beurre.

En servant, jus de citron.

## SAUMON EN MATELOTE

Vous coupez votre saumon en morceaux, vous les faites revenir dans un petit roux de farine avec des herbes hachées.

Vous mouillez de vin.

Vous servez avec câpres, anchois et croûtons frits.

## VENTRE DE SAUMON SALÉ
### A LA CRÈME

Vous faites cuire votre ventre de saumon un moment dans l'eau.

Vous l'égouttez, et vous le mettez dans une sauce liée de farine, beurre et crème avec muscade, gros poivre, persil haché; vous le dressez et le panez, vous faites prendre couleur au four.

## ESTURGEON SAUCE A L'AMI

Vous faites mariner et griller votre esturgeon.

Vous mettez dessus une sauce faite avec beurre, peu de farine, fines herbes hachées, bouillon.

Vous faites lier, vous ajoutez du jus de citron.

## ESTURGEON EN GRIBLETTES

Vous coupez votre esturgeon en morceaux très minces.

Vous les faites mariner avec fines herbes.

Vous panez, vous grillez et vous servez à sec.

Jus de citron.

## ESTURGEON A LA BROCHE

Vous lardez votre esturgeon d'anchois, vous le cuisez à la broche, vous l'arrosez de beurre et de vin de Champagne.

Vous servez avec *sauce piquante.*

## ESTURGEON A LA HOLLANDAISE

Vous cuisez votre esturgeon dans un *court-bouillon,* vous mettez peu de sel.

Vous faites réduire le court-bouillon pour qu'il serve de sauce.

## TURBOT AUX ÉCREVISSES

Vous faites mijoter votre turbot dans un *court-bouillon blanc.*

Vous l'égouttez.

Vous mettez dessus un *coulis d'écrevisses.*

## TURBOT A LA BÉCHAMEL

Vous faites mijoter votre turbot dans un *court-bouillon blanc.*

Vous l'égouttez.

Vous mettez dessus une *sauce Béchamel.*

## TURBOT A LA CIBOULETTE

Vous faites mijoter votre turbot dans un *court-bouillon blanc.*

Vous l'égouttez.

Vous mettez dessus une sauce faite avec consommé, beurre, peu de farine, ail blanchi et écrasé, ciboulette frisée.

## TURBOT GRILLÉ

Vous faites mariner votre turbot aux fines herbes, vous le panez, vous le grillez.

Vous le servez à sec.

Beaucoup de jus d'orange.

## TURBOT AU FOUR

Vous faites mariner votre turbot avec huile, fines herbes hachées.

Vous le dressez sur le plat avec sa marinade, vous le panez de mie de pain et de parmesan.

Vous cuisez au four.

Jus de citron.

## TURBOT FARCI

Vous mettez entre la chair et l'arête une farce frite avec beurre, fines herbes, mie de pain et jaunes d'œufs.

Vous dressez votre turbot et vous le dorez avec beurre et jaune d'œuf.

Vous le panez, vous le cuisez au four.

Vous le servez avec une *sauce blanche* ainsi composée :

Farine délayée avec du beurre, filet de vinaigre, de l'eau, du sel, gros poivre, muscade, ciboule entière.

On fait lier, on ôte la ciboule en servant.

## TURBOT AU RAGOUT MÊLÉ

Vous faites cuire votre turbot au *court-bouillon blanc.*

Vous l'égouttez et le dressez.

Vous servez votre ragoût de laitances, queues d'écrevisses, champignons et cornichons.

## TURBOT A LA HOLLANDAISE

Vous faites cuire votre turbot au *court-bouillon blanc.*

Vous mettez dessus une sauce faite avec herbes à ravigote blanchies et hachées, beurre manié de farine, peu de bouillon, câpres, anchois, quatre jaunes d'œufs, jus de citron.

Vous faites lier.

## TURBOT A LA MINIME

Vous faites mariner votre turbot aux fines herbes.

Vous le grillez sans être pané.

Vous mettez dessus une sauce aux fines herbes, vin, tranche de citron, huile.

Vous le faites bouillir, et vous ajoutez un peu de beurre manié de farine pour lier la sauce.

## TURBOT AU PARMESAN

Vous faites une sauce au coulis, beurre et fines herbes hachées, sel, gros poivre, la moitié dans le plat, mie de pain et parmesan.

Le poisson dessus, on le couvre du reste de la sauce, on le pane de mie de pain et de parmesan.

On fait cuire au four.

## LIMANDE AU GRATIN

Mie de pain desséchée avec vin blanc, mêlée avec beurre, fines herbes, jaunes d'œufs.

Vous la mettez dans le plat, le poisson dessus avec huile, fines herbes hachées, sel, gros poivre.

Vous panez et vous cuisez au four.

## LIMANDE A L'ÉTUVÉE

Vous mettez votre limande sur le plat avec toutes sortes de fines herbes hachées, beurre, vin de Champagne.

Vous faites cuire à grand feu.

Vous servez avec courte sauce.

## LIMANDE AU FOUR

Vous farcissez votre limande de beurre et de fines herbes, vous la dressez sur le plat, vous mettez dessus beurre chaud, fines herbes hachées, liées de deux jaunes d'œufs; vous panez, vous cuisez au four.

Vous dégraissez et vous servez avec petite sauce dans le fond.

## LIMANDE AU SUPRÊME

Vous faites frire votre limande, vous la laissez refroidir.

Vous mettez sur un plat, avec fines herbes, câpres

anchois, le tout haché, du beurre, du vin de Champagne.

Vous faites bouillir.

Courte sauce.

## CARLETS AU CITRON

Vous faites mariner vos carlets avec huile, fines herbes entières.

Vous les faites griller.

Vous les servez avec coulis, beurre, quatre tranches de citron, peau et pépins ôtés, le jus d'un citron.

## CARLETS EN TIMBALE

Vous coupez vos carlets en grands filets crus.

Vous les arrangez dans de petites timbales beurrées.

Dans le milieu, bonne sauce de poisson.

Le tout cuit au four.

# CARLETS EN BLANQUETTE

Vous cuisez vos carlets au *court-bouillon blanc*.

Vous mettez dessus une *sauce à la poulette* composée de champignons revenus dans du beurre avec un bouquet, saupoudrée de farine mouillée de bouillon, liée avec des jaunes d'œufs, de la crème.

Vous ajoutez des champignons mincés.

## RAIE AU COURT-BOUILLON

Il y en a de quatre sortes : la bouclée, le rayon, la commune ou gros-guillaume et la raie-ange.

Vous faites cuire votre raie à l'eau avec du vinaigre, du sel, des tranches d'oignons.

Vous l'épluchez et vous mettez dessus une *sauce aux câpres*, composée de farine délayée avec du beurre, filet de vinaigre, de l'eau, du sel, gros poivre, muscade, ciboule entière, câpres, anchois hachés.

On fait lier et on ôte la ciboule en servant.

## RAIE A LA BOURGEOISE

Vous faites cuire votre raie au *court-bouillon*, vous l'épluchez, vous la mettez sur le plat.

Vous la laissez mijoter avec beurre, verjus et échalotes hachées.

## RAIE FRITE

On l'écorche crue, on la coupe en morceaux ; on fait mariner ces morceaux au vinaigre.

On les farine et on les fait frire.

## RAIE AU VIN

Vous faites cuire votre raie au *court-bouillon.*

Vous l'épluchez, vous la laissez mijoter avec beurre, vin de Champagne, fines herbes hachées et chapelure de pain.

## RAIE FRITE A LA PROVENÇALE

Vous la traitez comme la raie frite et vous la servez avec une sauce faite de coulis bouilli avec filets de racines, huile, ail, fines herbes.

Vous passez cette sauce au tamis.

## RAIE AU BEURRE NOIR

Vous faites cuire votre raie au *court-bouillon*, vous l'épluchez.

Vous la mettez sur un plat et vous la laissez mijoter avec vinaigre, peu de bouillon.

Vous mettez dessus un beurre roux bien chaud et persil frit croquant.

## RAIE A LA JACOBINE

Cuite et épluchée, on met dessus une sauce faite avec peu de farine, du beurre, fines herbes, câpres, anchois, perce-pierre, le tout haché, jus d'oignon.

On fait lier.

## RAIE A LA BOURGOGNE

Vous faites réduire du vin de Bourgogne avec beurre roux et fines herbes hachées.

Vous le versez sur la raie cuite et épluchée.

Vous laissez mijoter, et vous mettez dessus de la chapelure de pain.

## RAIE EN MATELOTE

Vous coupez en morceaux une raie écorchée crue, vous la faites cuire dans une *Sainte-Menehould.*

Vous la dressez sur le plat.

Vous mettez entre petits oignons cuits filets de pain frits.

Par-dessus, sauce liée avec du coulis, du beurre, deux jaunes d'œufs, panée de mie de pain.

Vous faites prendre couleur au four.

## ALOSE GRILLÉE A LA FARCE

Vous faites mariner votre alose avec huile, fines herbes entières ; vous la faites griller.

Vous la mettez sur un ragoût de farce à la crème, avec liaison d'œufs et de crème en place de coulis.

## ALOSE A LA BROCHE

Vous faites mariner votre alose avec toutes sortes de fines herbes entières et beurre chaud.

Vous la mettez cuire à la broche avec la marinade, bien enveloppée et cuite.

Vous servez avec une sauce piquante.

## MORUE AU FOUR

Vous dressez votre morue sur le plat, vous mettez dessus beurre chaud mêlé de fines herbes, anchois, câpres, le tout haché.

Vous panez et vous cuisez au four.

Vous servez avec sauce claire.

## MORUE SALÉE AU BEURRE

Vous faites cuire votre morue à l'eau, vous l'égouttez.

Vous la faites mijoter avec du beurre.

En servant, vous ajoutez encore un peu de beurre.

## MORUE SALÉE AU PERSIL

Vous faites cuire votre morue à l'eau, vous l'égouttez, vous la mettez par feuillets dans une *sauce à la crème* faite de champignons, un bouquet, mouillé de consommé ; bien réduite on y ajoute de la crème et on fait rebouillir jusqu'au point d'une sauce et on passe.

Vous dressez vos feuillets sur un plat et vous servez dessus du persil blanchi haché.

## MORUE SALÉE A LA MAITRE D'HOTEL

Vous faites cuire votre morue à l'eau, vous l'égouttez.

Vous la faites sauter avec fines herbes hachées, beurre et jus de citron.

## MORUE A LA CRÈME

Vous mettez votre morue cuite à l'eau dans de la farine délayée avec persil blanchi haché, beaucoup de beurre, muscade, gros poivre, de la crème, le tout lié.

## QUEUE DE MORUE SALÉE

### A LA CHARTREUSE

Vous faites une sauce avec du beurre, un peu d'huile, fines herbes hachées, écorce de citron, filets d'anchois.

Vous dressez sur le plat votre queue de morue cuite à l'eau, vous mettez autour des filets de pain frits.

Vous versez la sauce dessus et dessous, vous poudrez de chapelure de pain, vous faites mijoter.

## MORUE SALÉE FRITE

Vous faites mariner les filets avec citrons, fines herbes, beurre.

Vous les essuyez, vous les trempez dans des blancs d'œufs fouettés et farinés.

Vous les faites frire et vous servez sur une sauce.

## MORUE SALÉE A LA PROVENÇALE

Vous faites sauter vos filets bien chauds dans du beurre, avec de l'huile, des fines herbes hachées, de la mie de pain.

Vous ajoutez du jus de citron.

## MORUE SALÉE A LA GARONNE

Vous faites sauter votre morue dans du beurre, avec huile, verjus, câpres, anchois, fines herbes, le tout haché.

Vous mettez dessus de la chapelure de pain fine.

## MORUE SALÉE AU STEINKERQUE

Vous mettez vos filets de morue sur le plat entre plusieurs lits de fines herbes, câpres, anchois, le tout haché, huile, chair de citron.

Vous couvrez de chapelure.

Vous laissez mijoter et vous donnez couleur avec la pelle rouge.

## MORUE SALÉE A LA GASCOGNE

Vous faites sauter ensemble pour obtenir liaison, filets de morue avec fines herbes hachées, un peu de beurre, huile, citron.

Vous servez avec le fond de la sauce.

## HARENGS A LA SAUCE AUX CAPRES

Vous faites mariner vos harengs à l'huile avec des fines herbes.

Vous les grillez et vous mettez dessus une *sauce aux câpres* ainsi composée :

Farine délayée avec du beurre, filet de vinaigre, de l'eau, sel, gros poivre, muscade, câpres, anchois hachés, ciboule entière ; on fait lier et on retire la ciboule en servant.

## HARENGS AUX FINES HERBES

Vous dressez vos filets de harengs sur le plat ; les laites dessus.

Vous laissez mijoter avec beurre, toutes sortes de fines herbes hachées et vin de Champagne.

## HARENGS EN CAISSES A LA PÉRIGORD

Vous coupez vos harengs par tronçons, vous les mettez dans de petites caisses de papier avec beaucoup de truffes et de fines herbes hachées, de l'huile, sel, gros poivre.

Vous faites cuire à petit feu sur le gril, vous ajoutez du jus de citron.

## HARENGS A LA GENEVOISE

Vous faites cuire vos harengs à l'eau avec toutes sortes de fines herbes.

Vous les servez froids.

## HARENGS A LA PROVENÇALE

Vous faites griller vos harengs et vous les servez avec beurre, huile, liés ensemble, persil blanchi haché, jus de citron.

## HARENGS EN CANNELONS

Vous levez les filets, vous les faites mariner avec jus de citron et assaisonnement, vous les trempez dans une pâte.

Vous les faites frire.

## HARENGS A L'ITALIENNE

Vous faites griller vos harengs, vous mettez dessus une sauce faite avec beurre, huile, persil haché, peu de bouillon, sel et gros poivre.

## VIVES GRILLÉES

Vous faites mariner vos vives avec de l'huile.

Vous les grillez, vous mettez dessus une sauce de consommé, un pain de beurre, du jus de citron.

## VIVES FRITES

Vous ciselez vos vives, vous les faites mariner avec du citron.

Vous les farinez, vous les faites frire, vous servez avec du persil frit autour.

## VIVES AUX FINES HERBES AU FOUR

Vous farcissez le corps de vos vives de beurre mêlé de mie de pain, fines herbes, jaunes d'œufs.

Vous les trempez dans du beurre et des jaunes d'œufs, vous les panez, vous les cuisez au four.

Vous servez avec une sauce au beurre.

## VIVES A LA PROVENÇALE

Vous faites cuire vos vives avec vin et fines herbes.

Vous les arrangez froides sur le plat, vous mettez dessus un peu de consommé, délayé dans de l'huile, jus de citron, persil blanchi haché.

## VIVES A LA POULETTE

Vous faites revenir vos vives coupées en deux avec champignons, beurre, un bouquet.

Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de bouillon, vin blanc.

Quand c'est presque fini, vous y mettez des laitances.

Quand il n'y a plus de sauce, vous ajoutez une liaison d'œufs, de crème et du jus de citron.

## VIVES A LA POLONAISE

Vous mettez vos vives sur un bon feu avec une pinte de vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet.

Vous y mettez le feu, vous l'éteignez quand il reste peu de sauce; vous y mettez du beurre peu à peu en remuant jusqu'à ce que cela fasse une sauce que l'on sert aussitôt.

## VIVES A LA LYONNAISE

On larde les vives de filets d'anchois et d'anguilles assaisonnées de fines herbes et fines épices.

On les met à la broche en les arrosant de vin blanc et beurre.

On les sert avec une *sauce à la lyonnaise* ainsi composée :

Vous faites revenir avec de l'huile, oignons, zestes de racines, fines herbes, vous mouillez de bouillon et de coulis, vous dégraissez, vous passez et vous ajoutez un filet de vinaigre.

## ÉPERLANS EN MATELOTE

Vous arrangez vos éperlans sur le plat avec toutes sortes de fines herbes hachées, du beurre, du vin de Champagne.

Vous faites bouillir.

Vous servez avec jus de sauce et jus de citron.

## ÉPERLANS A LA SAINTE-MENEHOULD

Vous faites revenir vos éperlans avec du beurre, fines herbes hachées, liées avec un jaune d'œuf.

Vous les panez pour les griller et vous les servez avec une *rémoulade* dans une saucière.

Pour faire une *rémoulade chaude*, on fait revenir

de l'oignon et toutes sortes de fines herbes, on mouillé de bouillon et coulis, vin blanc, tranches de citron; le tout bouilli une demi-heure, on passe au tamis, on met câpres, anchois hachés, moutarde et on fait lier.

Pour faire une *rémoulade froide*, on délaie câpres, anchois, échalotes, ail, persil, ciboules; le tout haché fin, sel, poivre, avec vinaigre, moutarde et de l'huile.

## ÉPERLANS A LA PROVENÇALE

Vous faites frire vos éperlans et vous mettez dessus une sauce faite avec vin, peu d'huile, jus de citron, ail et fenouil blanchi et pilé, et liée de quatre jaunes d'œufs.

## ÉPERLANS A L'EAU

Vous faites une saumure légère comme le *court-bouillon blanc*.

Vous la passez.

Vous y mettez cuire les éperlans avec un peu d'huile.

Vous les servez avec le fond de la sauce et du jus de citron.

## ÉPERLANS EN CAISSES

Vous faites revenir vos éperlans avec beurre et fines herbes hachées.

Vous les mettez sur un plat avec farce dessous et dessus.

Vous panez, vous donnez couleur au four.

Vous servez une sauce claire.

## MERLANS EN PAUPIETTES

On les ouvre en deux, on ôte l'arête et la tête, on met dessus beurre mêlé de mie de pain, fines herbes et câpres hachées, liées de jaunes d'œufs ; vous les roulez et les ficelez.

Vous les cuisez avec vin et bouillon et vous servez avec *sauce italienne.*

## MERLANS FARCIS

### A LA SAINTE-MENEHOULD AU GRATIN

On ôte la tête, la queue et l'arête, on met dedans farce de carpe, farce dans le fond du plat, les merlans par-dessus.

On les dore d'œufs et de beurre, on les pane de mie de pain, on donne couleur au four.

En servant, sauce liée un peu claire.

## MERLANS A LA SAINT-CLOUD

Vous les farcissez comme ceux en *paupiettes*.

Vous les mettez sur le plat, vous les dorez d'œufs et de beurre, vous les panez de mie de pain, vous les cuisez au four, et vous servez avec une *sauce hachée*.

Pour faire une *sauce hachée,* vous faites revenir avec beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; vous mouillez de vin blanc, jus, coulis.

Vous dégraissez.

## MERLANS A LA PLUCHE VERTE

Vous faites cuire vos merlans sur le plat avec vin, huile, ail, citron; quand il n'y a plus de sauce, vous mettez dessus une *sauce à la pluche verte*.

La *pluche verte* est un bon fond de sauce où l'on met pour faire lier un pain de beurre manié de farine, persil blanchi haché et jus de citron.

## MACREUSES A LA DAUBE

Vous lardez vos macreuses d'anchois, vous les faites cuire avec vin blanc, beurre, oignons, racines, fines herbes, un bouquet.

Vous passez la sauce au tamis pour servir sur les macreuses.

## MACREUSE EN MATELOTE

Vous coupez votre macreuse en quatre, vous la mettez dans un roux de farine, vous mouillez de vin blanc, bouillon, un bouquet.

Quand elle est cuite à moitié, vous y mettez de petits oignons.

Vous servez avec la sauce, croûtons, câpres et anchois.

## SOLES AUX FINES HERBES

Vous faites cuire vos soles avec toutes sortes de fines herbes, échalotes hachées, vin de Champagne, consommé, beurre manié de farine.

Peu de sauce, jus de citron.

## SOLES A LA SAINTE-MENEHOULD

Vous farcissez vos soles à la place de l'arête, avec beurre mêlé de fines herbes, mie de pain, jaunes d'œufs.

Vous les trempez dans du beurre, vous les panez, vous les cuisez au four.

Vous servez avec une courte sauce.

## SOLES AU VIN DE CHAMPAGNE

Vous faites cuire vos soles avec vin de Champagne, consommé, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, coulis.

Vous servez avec courte sauce et jus de citron.

## SOLES EN CASSEROLE

Vous farcissez vos soles de beurre et de fines herbes hachées, vous les mettez sur le plat avec beurre et fines herbes dessus et dessous, vous ajoutez un demi-verre de consommé, vous les faites cuire, et vous servez avec une sauce au beurre.

## ROUGETS DANS LEUR SAUCE

Vous faites mariner vos rougets avec fines herbes, vous les panez, vous les grillez.

Vous ôtez le foie que vous écrasez pour le délayer avec de l'huile et du jus de citron.

## ROUGETS GRILLÉS

Vous faites mariner vos rougets avec fines herbes.

Vous les panez, vous les grillez et vous les servez avec du jus d'oranges.

## MULET A TOUTES SAUCES

Vous écaillez votre mulet, vous le videz, vous le faites mariner avec huile et fines herbes entières.

Vous le faites griller, pour le servir sur un ragoût de farce ou avec une sauce aux câpres.

Cuit au *court-bouillon* et frit, on le sert avec différentes sauces.

## THON

On le cuit avec du vin, vinaigre, beaucoup de sel.

On le sert avec *sauce piquante*, ou bien encore mariné aux fines herbes et grillé avec sauce au vinaigre.

# PATÉS DE CARPE, DE BROCHET

## D'ANGUILLES, DE PERCHES, DE TANCHES, DE LAMPROIES, D'ÉCREVISSES

On coupe le poisson par tronçons, on le fait revenir un instant avec beurre et toutes sortes de fines herbes.

Quand il est froid, on le met dans une pâte à demi-feuilletage, avec de la farce de poisson dans le fond, on couvre de beurre, on finit la tourte.

On cuit au four.

# TABLE DES MATIÈRES

## SERVICE GRAS

*Sauces, bouillons, consommés, jus, essence, coulis, glaces, gelées, court-bouillons, fritures, marinades, grillades, saumures, blanc, beurre, etc.*

## SERVICE MAIGRE

*Bouillon, jus, coulis, court-bouillons, marinades, sauces, ragoûts, etc.*

## MOYENNES ENTRÉES DE POISSONS

### EN GRAS

## RELEVÉS DE POISSONS

### EN GRAS

## ENTREMETS

## HORS-D'ŒUVRE DE POISSONS

## MOYENNES ENTRÉES DE POISSONS

### EN MAIGRE

ÉVREUX, IMPRIMERIE DE CHARLES HÉRISSEY.

